

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Дата 13.11.2023

Тема 1.1 Введение. Классификация типов предприятий общественного питания. Кулинарные цехи. Ассортимент кулинарной продукции.

Тема 1.2 Принцип организации кулинарного и кондитерского производства. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий.

Организация рабочего места в холодном и горячем отделении кулинарного цеха.

Задание:

1. Написать конспект
2. Ответить на вопросы.
Отправка ватсап личное сообщение.

1. Общественное питание является специфической отраслью народного хозяйства, которая сочетает три функции:
А) производственную, связанную с процессом изготовления кулинарной продукции,
Б) реализации, т.е. обмена товаров на денежные доходы населения
В) организации потребления кулинарной продукции в специальных помещениях (обеденных залах)
Производственно – торговая деятельность предприятий общественного питания (поп) имеет следующие особенности:
 1. Неравномерная загрузка производства, обусловленная потоком потребителей;
 2. Режим работы предприятий во многом зависит от особенностей обслуживаемых контингентов;
 3. Наличие большого ассортимента готовой кулинарной продукции для полного удовлетворения спроса потребителей;
 4. Производство в основном скоропортящейся продукции;
 5. Необходимость строгого соблюдения санитарно –гигиенических норм и правил.

Типы поп подразделяются по

- производственной мощности;
- Пропускной способности обеденных залов;
- Ассортименту выпускаемой продукции;
- Форме обслуживания
- Уровню специализации.

1. **Комбинат питания** – это комплексное предприятие, в состав которого входят:

- столовая
- ресторан
- кафе
- магазин кулинарии
- бар.

В комбинате питания имеются различные цехи по централизованному производству полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий.

Они работают на сырье.

2. **Столовая** (проектируют на 35-150 мест) - самый распространенный тип предприятия. Она предназначена для обслуживания населения по месту работы, учебы, жительства, отдыха.

Классифицируют столовые по обслуживаемому контингенту:

- сельскохозяйственные
- при пром. предприятиях
- учебных заведениях
- школах и т.д.

2. по ассортименту

- вегетарианские
- диетические
- детского питания

3. по методу организации производства:

- работающие на сырье
- работающие на полуфабрикатах.

3. **ресторан** (проектирую на 75-100 мест) - размещают в райцентрах, в аэровокзалах, при гостиницах, в местах массового отдыха и т.д. Их отличает высокая культура обслуживания, комфорт и уют; хорошее качество и оформление блюд. В зависимости от уровня культуры обслуживания , степени оснащённости , художественного оформления торговых залов, вида сервировки рестораны бывают:

- люкс
- высшего
- первого
- второго разряда.

В ресторанах имеются банкетные залы, барные стойки.

Днем рестораны могут работать как столовые второй категории.

4.**Кафе** (проектируют на 25- 75 мест) – различают кафе общего типа и специализированные (кафе-кондитерская, кафе- мороженое, кафе – молочное, кафе - молодежное. В кафе реализуют широкий ассортимент горячих и холодных напитков, кондитерские изделия, молочные продукты, мороженое.

Из обеденной продукции включают в меню горячие блюда несложного приготовления, холодные закуски, бульоны.

5. **Закусочная** (75-25 мест) – предназначена для быстрого обслуживания потребителей.

Реализуют холодные закуски, бутерброды, мучные кондитерские изделия, напитки, горячие блюда несложного приготовления.

6. **Бар** (проектируют на 12-16 мест)- - специализированное предприятие общественного питания, осуществляющее реализацию пива, коктейлей, безалкогольных напитков, бутербродов, 1-2 горячих блюд несложного приготовления.

7. **Буфеты** (проектируют на 8-24 места) – для быстрого обслуживания посетителей.

8. **Кафетерий** (8-24 места) –специализированное предприятие, предназначенное для ускоренного обслуживания потребителей.

9. Магазин кулинарии – предназначен для реализации населению мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, изделий из теста, готовых кулинарных и кондитерских изделий. Проводят выставки – продажи.

Тема 1.2 Принцип организации кулинарного и кондитерского производства.

Назначение кондитерского цеха – производство разнообразных мясных кондитерских и кулинарных изделий . Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарии, буфеты, предприятия доготовочные.

В состав помещений цеха входят тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещение для отделки изделий, для приготовления фаршей , моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций:

- просеивание муки
- приготовление (замес , брожение) теста
- разделка (формовка) изделий
- выпечка
- оформление кондитерских изделий
- приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков

Для выполнения этих операций в кондитерском цехе организуются различные рабочие места.

Рабочее место в горячем цехе .

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка различных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, приготавливаются первые, вторые и сладкие блюда; подготавливаются продукты для холодных блюд.

Горячий цех оборудуют плитами , пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

На крупных предприятиях в **горячих цехах организуют два отделения:**

- суповое** (для приготовления первых блюд)
- соусное** (для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов).

В суповом отделении применяют электрические котлы и наплитные котлы.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами.

Электрические сковороды для пассерования.

В соусном отделении рабочие места размещают по ходу технологического процесса. Используют секционное оборудование с линейной расстановкой.

Назначение холодного цеха – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей.; а также сладких блюд и бутербродов.

Разграничивают рабочие места по приготовлению продукции из сырья различных видов. Обязательно устанавливают холодильники, т. к. продукция скоропортящаяся.

Основное оборудование – универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

Ответить на вопросы:

1. Записать 3 функции предприятий общественного питания
2. Перечислить письменно, из каких операций складывается процесс приготовления кондитерских изделий.